Suppen

		€
1	Bohnensuppe	4,00
2	Gulaschssuppe	4,00
3	Hühnersuppe	4,00
4	Zwiebelsuppe mit gegrilltem Brot und Käse überbacken	4,50
5	Tomatensuppe	4,00

Kalte Vorspeisen mit Brot

		€
6	Zaziki - hausgemachte Joghurt - Knoblauchcreme	4,00
7	Taramas - hausgemachte Fischrogencreme	4,00
8	Tintenfischsalat nach Art des Hauses, in feiner Paprika-Zwiebel Vinaigrette	6,00
9	Oktopus – Salat nach Art des Hauses, in feiner Paprika- Zwiebel Vinaigrette	9,00
10	Oliven Kalamòn und Peperoni	3,00
11	**Gemischter Vorspeisenteller** mit Zaziki, Oktopus -Salat, Fischrogencreme, Tintenfischsalat, Fetakäse, gefülltes Weinblatt und Brot. Für 1 - 4 Personen	
	1 Person	11,00
	2 Personen	22,00
	3 Personen	33,00
	4 Personen	44,00
12	Griechischer Fetakäse mit Olivenöl und Zwiebeln	6,00
13	Zartgegrillter Oktopus in Olivenöl-Balsamico – Vinaigrette ein ganz besonderer Genuss – wie im Urlaub!	10,00

Warme Vorspeisen mit Brot

		€
14	**Dolmadakia** Weinblätter mit Reisfüllung, dazu Fetakäse und Oliven Kalmón	6,50
15	**Muscheln** in pikanter Tomaten-Knoblauch Sauce	9,50
16	**gegrillte Zucchini** mit Zaziki	7,00
17	**Hausgemachte Käsekroketten** im Sesammantel verfeinert mit griechischem Honig	5,00
18	**SAGANAKI-gebackener Weißkäse** mit Tomaten und Gurken Beilage	7,00
19	**Schnecken** mit Kräuterbutter & Knoblauch	5,50
200	**Tiropita** 2 Hausgemachte Blätterteigecken gefüllt mitWeißkäse, dazu Zaziki	7,00
201	**Spanakopita** 2 Hausgemachte Blätterteigecken gefüllt mit Spinat und Weißkäse, dazu Zaziki	7,00
202	**gebratene Peperoni** in pikanter Tomaten-Knoblauch - Sauce	7,00
203	**Dicke Bohnen** in Tomatensauce	5,00
204	**Warmer Vorspeisenteller** gebackener Weißkäse, gegrillte Auberginen, und gebratene milde Peperoni	9,50
205	**Gegrillte Peperoni** in Olivenöl-Knoblauch Marinade	4,00
206	**Fetakäse** mit Tomaten und Zwiebeln in Folie gebacken	8,50
207	**4 lange gegrillte Peperoni,** mild im Geschmack, in Olivenöl-Essig Marinade	4,50

Extra Beilagen

		€
82	Gemüse nach Art des Hauses - saisonal	3,00
83	Portion Reis mit hauseigener Tomatensauce	3,00
84	Portion Pommes frites	2,50
85	Portion knusprig-zarte Kartoffelecken	3,00
86	Überbackene Bratkartoffeln	4,00
87	Portion Sauce	2,70

Die Beilagen sind alle variierbar und können auf Wunsch ausgetauscht werden.

Als Standartbeilage servieren wir Reis mit Tomatensauce oder knusprige Pommes frites.

- Gemüsebeilage statt Reis € 1,50
- Überbackene Bratkartoffeln statt Reis € 2,00
- Knusprig – zarte Kartoffelecken statt Reis € 1,00

Feine Grillmenüs, mit Beilage & einem gemischtem Salat als Vorspeise

		€
20	**Gyros** mit frischen Zwiebeln, Zaziki & Reis	11,00
21	**Gyros** in Metaxa – Sauce und mit Käse überbacken, Reis	13,00
22	**Gyrosplatte** Gyros und 1 Schweinefiletspieß, Reis	13,00
23	**Suflaki** 2 saftige Fleischspieße vom mit Pikantsauce & Reis	12,50
24	**Schweinesteak** mit frischer Kräuterbutter & Reis	12,00
25	**Suzukia** 4 Hackfleischröllchen mit Pikantsauce & Reis	10,00
26	**Athen Platte** 2 Hackfleischröllchen mit Gyros, Zaziki, Reis	11,50
27	**Bifteki** Hackfleischsteak gefüllt mit Weißkäse und Tomaten, Reis	12,00
28	**Gebratene Rinderleber** mit würzigen Schmorzwiebeln und frischen Champignons, als Beilage zarte Kartoffelecken	13,50
29	**Saftige Lammkoteletts** mit frischer Zitrone, dazu zarte Kartoffelecken	16,00

Feine Grillmenüs, mit Beilage & einem gemischtem Salat als Vorspeise

		€
30	**Mediterrane Platte** 2 Schweinefiletsteaks gefüllt mit Weißkäse, an milder Metaxa - Sauce, in Kombination mit leckerem Gyros, dazu Reis	16,50
31	**Grillteller** 1 Suflaki, 1 Schweinefiletsteak, 1 Hackfleischröllchen, Gyros dazu Reis	13,50
32	**Spezialteller** 1 Suflaki, 1 Schweinefiletsteak, 1 Lammkotelett, 1 Leber, Gyros dazu Reis	14,50
34	**Thessaloniki-Platte für 2 Personen** 2 Suflaki, 2 Hackfleischröllchen, 2 Lammkoteletts, Gyros, Zaziki, Zwiebeln, Reis und Pommes	36,00
35	**Nostalgiepfännchen** angebratene Schweinefilet-Stücke in Pikantsauce mit Kapern und Paprika verfeinert, dazu weißer Reis	16,00
36	**Hellas-Platte für 4 Personen** 4 Suflaki, 4 Lammkoteletts, 4 Hackfleischröllchen, 4 Schweinefiletsteaks, Gyros, Zaziki, Reis	64,00
37	**2 Gegrillte Hähnchenfilets** Natur mit Zitrone und Reis **wahlweise auch** mit Estragon-Senfsauce	12,00 13,50

Feine Grillmenüs, mit Beilage & einem gemischtem Salat als Vorspeise

		€
38	**2 Suflakia – Schweinefiletspieße** mit Pikantsauce und Reis	15,50
39	**Überbackene Filetplatte** **1 Rinderfiletsteak, 1 Rumpsteak,** **1 Schweinefiletsteak und 1 Lammfilet** in Pikantsauce und mit Käse überbacken, Salat und Reis	19,50
40	**4 Schweinefiletsteaks** gefüllt mit Weißkäse, an milder Metaxa-Sauce dazu Reis	16,00
41	**Schweinefilet gefüllt** mit Weißkäse, an feiner Pikantsauce, dazu zarte Karttoffelecken	16,50
42	**Schweinefilet gefüllt** mit gegrillten Zucchini – und Auberginenscheiben auf feiner Estragon-Senfsauce, dazu grüne Bohnen & Reis	17,00
43	**4 Schweinefilet-Medaillons** mit milder Metaxa-Sauce , Broccoli & Reis	16,00
44	**2 Bauern Spieße** Schweinefleisch durchwachsen mit etwas Fett, original griechisch, mit Zaziki & Reis	11,50
45	**Lammsteakmedaillons vom Neuseeland Lamm** mit frischer Kräuterbutter und zarten Kartoffelecken	17,00

Feine Grillmenüs, mit Beilage & einem gemischtem Salat als Vorspeise

		€
46	**Lammfilets vom Neuseeland Lamm** an einer feinen Pikantsauce, dazu grüne Bohnen und zarte Kartoffelecken	19,50
47	**Lammrücken vom Neuseeland Lamm** an feiner Rosinensauce, dazu grüne Bohnen & zarten Kartoffelecken	18,50
48	**Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind** mit frischer Kräuterbutter und Reis mit Tomatensauce	19,00
49	**Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind** mit würzigen Schmorzwiebeln und gebratenen Champignons, dazu Reis mit Tomatensauce	21,50
50	**Filet – Platte** 1 Suflaki vom Schweinefilet, 1 Rinderfilet-Steak, 1 Schweinefiletsteak, 1 Lammfilet, dazu frische Kräuterbutter & Reis in Tomatensauce	18,00
52	**Rinderfilet** mit frischer Kräuterbutter, und Reis mit Tomatensauce	20,50
54	**Rinderfilet mit Pfeffersauce,** Gemüse & Reis	22,00
55	**Lammfilets vom Neuseeland Lamm,** **gefüllt mit Weißkäse,** an feiner Rosinensauce, dazu zarte Kartoffelecken	21,00

Die Beilagen zu unseren Menüs sind alle variierbar und können auf Wunsch ausgetauscht werden.

Als Standartbeilage servieren wir Reis mit Tomatensauce oder knusprige Pommes frites.

- *Gemüsebeilage statt Reis 1,50 €*
- *Überbackene Bratkartoffeln statt Reis 2,00 €*
- *Knusprig – zarte Kartoffelecken statt Reis € 1,00*

Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder)		*€*
56	*Gyros mit frischen Zwiebeln, Pommes und Salat*	*7,00*
57	*1 Suflaki mit Pommes und Salat*	*7,00*
58	*Kotobukies- Stückchen vom Hähnchenfilet In knuspriger Panade mit Hausdip Gurkenscheiben, Pommes, natürlich Hausgemacht!*	*7,50*

HELLAS – Qualität zu jedem Anlass!

Gern gegessen auch auf Geburtstagspartys…
…immer ein Genuss für klein und mittel.

Aus dem Backofen – nach Art des Hauses
Zarte Lammkeule vom Neuseeland Lamm

Als Beilage hausgebackenes Brot
und ein gemischter Salat als Vorspeise

		€
59	**Lammfleisch - MELITZANA** mit Auberginen, überbacken mit Weißkäse	14,00
60	**Lammfleisch - FASOLAKIA** mit grünen Bohnen nach Art des Hauses	14,00
61	**Lammfleisch - STIFADO** mit Perlzwiebeln in pikanter Sauce	14,00
62	**Lammfleisch - GIGANTES** mit dicken Bohnen nach Art des Hauses	14,00
63	**Lammfleisch** mit Bandnudeln und geriebenem Fetakäse	14,00
64	**Bandnudeln** in hauseigener Tomatensauce, mit frischem Hackfleisch, verfeinert mit geriebenem Fetakäse	12,00
65	**Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln** nach traditionell griechischer Art, mit Bauersalat für 4 Personen **Feines für die Familienfeier zu Hause,** **Bitte einen Tag vorher bestellen.**	98,00
65a	**Moussaka**, griechischer Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelsauce, nach Art des Hauses	11,50

Unsere Gaumenfreuden

€

66. **3 Scampi und 2 Rinderfiletsteaks** **23,00**
an aromatischer Estragon - Senf –
Sauce & Gemüsebeilage

67. **Lammfilets vom Neuseeland Lamm** **19,00**
zarte Lammfiletstücke in pikanter
Champignonsauce, schmackhaft in der
Pfanne serviert, dazu weißer Reis

68. **Tigania – Pfännchen** **15,50**
Schweinefiletstücke in herzhafter Sauce, mit
geschmolzenem Weißkäse und frischer Paprika
angerichtet, abgelöscht mit Weißwein, weißer Reis

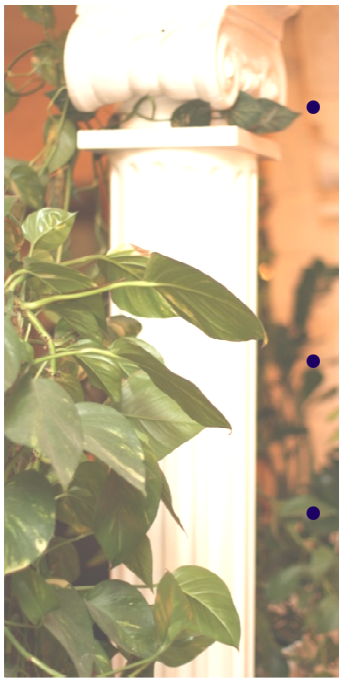
Griechisch aber Fleischlos

€

110. **Vegetarischer Teller** **11,50**
gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben,
milde Peperoni gebraten, gebackener Saganaki,
grüne Bohnen nach Art des Hauses, Broccoli,
dicke Bohnen in Tomatensauce, Zaziki,
1 gefülltes Weinblatt, dazu frisches Brot.

111. **Bandnudeln** **11,50**
in einer schmackhaft, pikanten Champignon-
Sahnesauce, vorweg unseren gemischten Salat

112. **Bandnudeln** **17,00**
mit Scampi in hauseigener Tomaten-
Knoblauchsauce, verfeinert mit geriebenem
Fetakäse, vorweg unseren gemischten Salat



Erläuterung zu unseren Saucen:

- **Metaxa-Sauce**, hausgemachte Sahnesauce, mild & hell, mit frischen Champignons, verfeinert mit dem griechischem Weinbrand – METAXÀ

- **Pikantsauce**, sämig, würzig, verfeinert mit Rotwein und Kapern

- **Dunkle Rosinensauce**, dezent fruchtig, delikat, natürlich hausgemacht. Perfekt abgestimmt zu unseren Lamm-und Rindfleischspezialitäten.

- **Estragon-Senf Sauce**, hausgemachte, aromatische Kräutersauce mit Dijon Senf. Schmackhaft zu allen Grillmenüs, besonders zu Schwein – und Geflügel.

- Salza **Ntomatas**, hausgemachte Tomatensauce mild und würzig im Geschmack. Reis, Nudeln, Gemüse…

- **Hellas - Dressing,** helles Kräuterdressing auf Milchbasis, cremig und leicht, ohne Knoblauch. Als Dip zu den Grillgerichten oder als Salatdressing zu genießen.

Die Saucen sind stets frisch zubereitet und können variabel mit unseren Gerichten kombiniert werden

Feine Grillmenüs für den kleinen Appetit mit einem gemischten Salat als Vorspeise und variierbarer Beilage.

		€
120	**2 Rinderfiletmedaillons** mit frischer Kräuterbutter und Reis mit Tomatensauce	13,00
121	**2 Schweinefiletmedaillons** mit frischer Kräuterbutter und Reis mit Tomatensauce	11,00
123	**2 Schweinefiletsteaks** gefüllt mit Weißkäse, dazu Metaxasauce und Reis mit Tomatensauce	13,00
124	**Lammrücken vom Neuseeland Lamm** an feiner Rosinensauce und Reis mit Tomatensauce	14,00
125	**1 Suflaki vom Schweinefilet &** Reis mit Tomatensauce	9,50
128	**Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken,** dazu Reis mit Tomatensauce	10,50
130	**Gyros** mit frischen Zwiebeln, Zaziki & Reis	9,50
131	**Artemis – Platte** 1 Hackfleischröllchen, 2 Stück Leber, Gyros mit frischen Zwiebeln & Zaziki, Reis	11,50

Wenn Sie Appetit auf unsere leckeren Fischspezialitäten haben, dann planen Sie bitte etwas mehr Zeit ein

Alle Fischmenüs mit Beilage und einem gemischten Salat als Vorspeise

Frische Fischspezialitäten		€
69	**Scampi** natur gebacken, dazu mini Kartoffeln und Gemüsebeilage	22,50
70	**Lachsfilet** im Ofen gebacken, dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage	17,50
71	**Kalamaria tiganita** (ganze Stücke), in der Pfanne gebraten, dazu Zitrone & zarte Kartoffelecken	14,00
72	**Seezungenfilet** natur gebacken, dazu mini Kartoffeln & Gemüsebeilage	16,50
73	**Forelle** im Ofen gebacken, mit gebratenen Paprikastreifen, mini Kartoffeln und gerösteten Mandeln, Salat	14,00
74	**Frischer Fisch, Loup de Mer oder Dorade** mit mini Kartoffeln & Gemüsebeilage, dazu einen gemischten Salat als Vorspeise	17,50
	auf Wunsch auch filetiert	19,50

Salate & selbstgebackenes Brot

€

Wir servieren nur frische Salate, vitaminreich und lecker

76 **Spezialsalat** mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, weiße Bohnen, Thunfisch, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven Kalamón, gekochtes Ei, Fetakäse, angerichtet mit Olivenöldressing — 10,00

77 **Griechischer Bauernsalat** mit Tomaten, Gurken, Fetakäse, roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika, angerichtet mit Olivenöldressing — 10,00

77a **Kleiner Bauernsalat** — 7,00

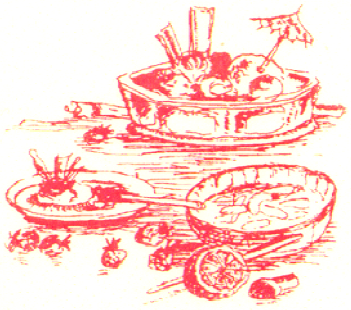
78 **Gemischter Salatteller** mit Krautsalat, Eisbergsalat mit Hausdressing, weiße Bohnen, Zaziki — 4,00

79 **Kalokairaki – der Sommerliche** — 19,00
Edele Blattsalatmischung mit gebratenen Scampi, Cherrytomaten, Selleriebläättern , geröstetem Sesam, Weintrauben & griechischem Hartkäse mit delikater Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette

81 **Hausgemachter Krautsalat** — 3,00

98 **Knusper Salat** — 11,00
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Paprika, Croutons, roten Zwiebeln, angerichtet mit Olivenöldressing

Zu den Salaten reichen wir unser selbstgebackenes Weißbrot als Beilage.

Desserts

88	3 Kugeln Vanille Eis mit flambierten Himbeeren **oder** 3 Kugeln Vanille Eis mit heißen Himbeeren	**5,00** **4,50**
89	3 Kugeln Gemischtes Eis mit Sahne Wahlweise Erdbeere, Schoko- und Vanille	**4,00**
90	Früchte – Eisbecher, 2 Vanille und 1 Erdbeer Kugeln, Coctailfrüchte und Sahne	**4,50**
91	3 Kugeln Vanilleeis mit Feigen	**4,50**
92	Bananen – Split Schoko-und Vanille Eis, Bananenscheiben, Schokosauce, Sahne	**5,50**
93	Eisorange Tropica mit Vanilleeis u. O. Saft	**3,00**
94	Schoko Becher mit 3 Kugeln Schokoladeneis Schokosauce und Sahne	**4,00**
95	Coup Danemark mit 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce & Sahne	**4,50**
96	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	**3,50**
99	Galaktobureko: Warmer Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme begleitet mit einer Kugel Vanilleeis	**3,00**